BLANIK®
Innovación en la cocina

MANUAL DE USUARIO

COOKIE MAKER

Modelo: BCM023

Precauciones Importantes

Cuando se utilizan aparatos eléctricos, las precauciones básicas de seguridad deben seguirse, incluyendo:

1. Lea todas las instrucciones.
2. Para protegerse contra incendios, descargas eléctricas y lesiones personales, no sumerja el aparato, el cable o el enchufe en agua o cualquier otro líquido.
3. Si es usada por niños, debe ser supervisado por un adulto.
4. Asegúrese de que el voltaje de la toma de corriente corresponde con el que aparece en la placa de características.
5. Desenchufe del tomacorriente cuando no esté en uso, antes de colocar o quitar piezas y antes de limpiarlo.
6. Durante el funcionamiento, mantenga las manos y el cable lejos de las partes calientes del aparato.
7. No coloque ni utilice el aparato sobre superficies calientes, tales como estufas, hornillos, ni cerca de llamas de gas abiertas.
8. No opere ningún aparato con un cable dañado de enchufe, o después de un mal funcionamiento o si se ha caído o dañado de alguna manera. Devuelva el aparato al centro de servicio autorizado más cercano para su revisión, reparación o ajuste eléctrico o mecánico.
9. No utilice este aparato en exteriores.
10. No permita que el cable cuelgue del borde de la mesa o mostrador, ni que toque superficies calientes.
11. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el fabricante o por un técnico autorizado, a fin de evitar un accidente.
12. Llenar el cilindro sólo con la masa y los ingredientes sugeridos en este manual. Nunca llene el cilindro con los ingredientes líquidos o similares.
13. Apague el aparato y desconecte el suministro antes de cambiar accesorios o acercarse a las piezas que se mueven en uso
14. Durante la operación, asegúrese de que la prensa de la galleta no se enciende de forma continua durante más de 2 minutos. Deje que el aparato se enfríe completamente después de cada uso
15. No intente reparar este aparato por sus propios medios.
16. No utilice el aparato para otro uso distinto al indicado.
17. Este aparato no está destinado al uso por personas (incluye niños) con reducida capacidad física, sensorial o mental, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que les hayan sido dada las instrucciones o una supervisión al respecto del uso del aparato por una persona responsable por su seguridad.
18. Niños deben ser supervisados para asegurar que ellos no jueguen con el aparato.
19. Sólo para uso domestico

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

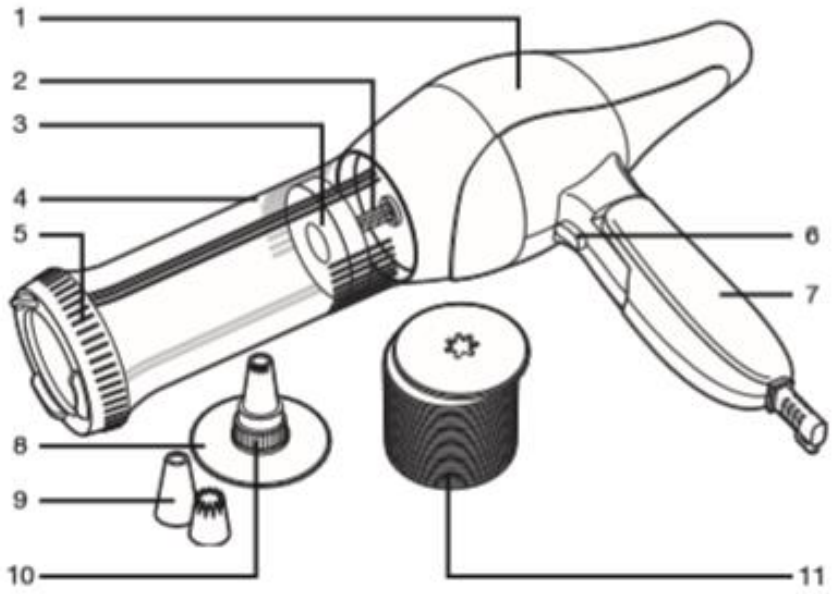
Especificaciones Técnicas

Modelo	Potencia	Voltaje	Frecuencia
BCM023	28W	220V-240 V	50HZ

Antes de usarlo por primera vez

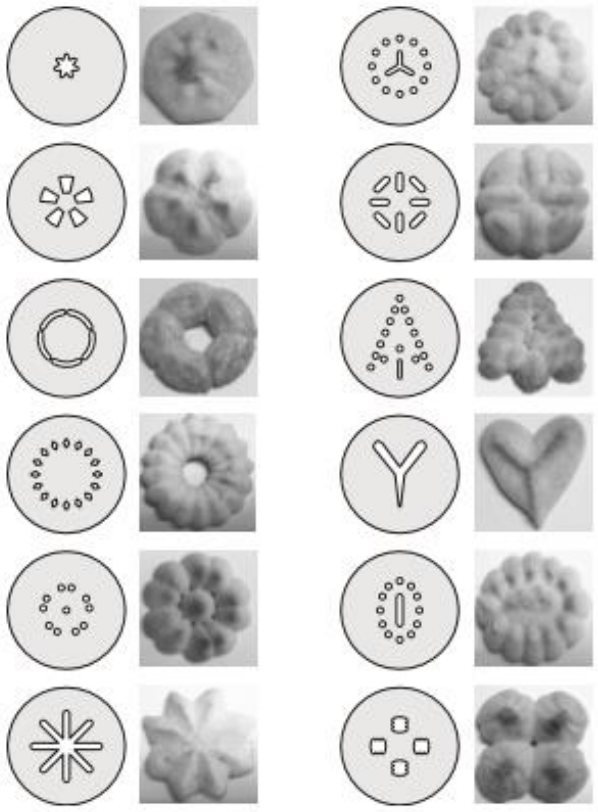
- Desembale cuidadosamente el aparato.
- Retire las bolsas de plástico de todas partes de la unidad. No deje las bolsas de plástico alrededor de los niños.
- Asegúrese de que todas las piezas están ahí y en buen estado.
- Para eliminar el polvo que se haya acumulado durante el embalaje, limpie la unidad con un paño limpio y húmedo. Deje que se seque al aire. Lave los accesorios en agua tibia y jabonosa. Enjuague y seque bien.
- Lea atentamente las instrucciones de uso y los puntos de seguridad a tener en cuenta.

Listado de Partes

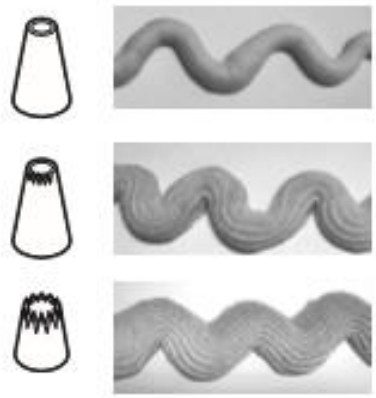


1. Motor
2. Varilla
3. Placa de Presión
4. Cilindro
5. Anillo de Bloqueo
6. ON / OFF
7. Mango Plegable
8. Adaptador de Boquilla
9. Boquillas de decoración
10. Boquilla de cierre
11. Discos de Galletas

Diseños de moldes de galletas



Diseño de Moldes de Boquillas



Ensamblaje y carga de Cookie Maker Blanik

1. Asegúrese de que el cable de alimentación está desenchufado antes de armar tu Cookie Maker.
2. Inserte la cabeza de la varilla en el orificio central de la placa de presión hasta que la varilla encaje en su lugar.
3. Introduzca el otro extremo de la varilla en el orificio central de la unidad de motor alineando las dos ranuras de la varilla roscada con las dos lengüetas del interior de la unidad del motor (fig 1)

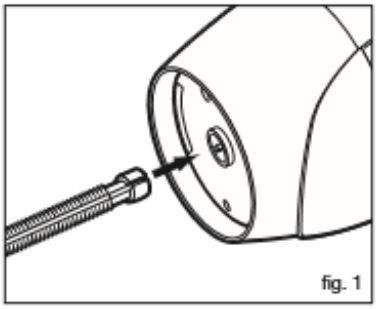


fig. 1

4. Conecte su opción de disco galleta o boquilla.

OPCIÓN 1 – Disco Cookie Maker

Seleccione su opción de disco horno y colocar en el interior del anillo de bloqueo con la cara lisa del disco hacia el exterior. Coloque el anillo de bloqueo en el cilindro y gire hacia la derecha hasta que quede asegurada.(fig 2)

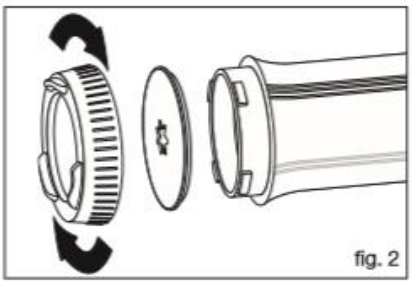


fig. 2

OPCIÓN 2 – Boquillas de decoración

Coloque el adaptador de la boquilla en el interior del anillo de bloqueo con el extremo roscado hacia el exterior. Colóquese la elección de la boquilla a través del bloqueo de la boquilla y coloque la boquilla de cierre en el extremo roscado del adaptador de la boquilla. Coloque el anillo de bloqueo en el cilindro y gire a la derecha hasta que el conjunto de la boquilla está bloqueado en su lugar.

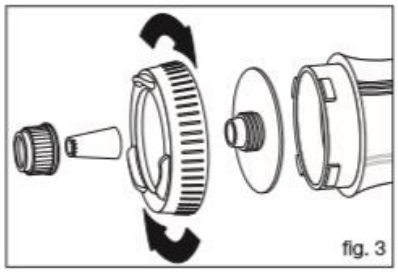


fig. 3

5. Llene el cilindro con la pasta de la galleta suave con una cuchara o espátula. No llene por encima de la línea máxima.

Importante: Antes de conectar a la unidad de motor, limpie el cilindro con un paño seco para limpiar cualquier exceso de grasa y la masa que queda en la superficie.

Precaución: Para evitar que los ingredientes caigan en la unidad de motor, NO gire la prensa de la galleta al revés una vez que el cilindro se llena y se conecta a la unidad.

fig. 4

6. Conecte el cilindro de la unidad del motor alineando primero las dos lengüetas en el extremo del cilindro en las dos ranuras de la Push-Plate. Alinee el símbolo de la flecha en el cilindro con el de la unidad del motor. Sosteniendo el cilindro en una mano y el asa de la unidad en el otro, empujar y girar hasta que el símbolo de flecha en las paradas del cilindro en la posición.

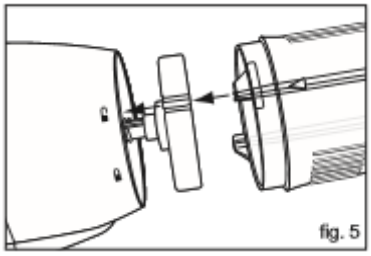


fig. 5

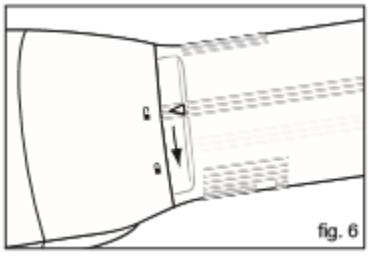


fig. 6

IMPORTANTE: Un sonido de clic se escucha cuando el cilindro esté bien cerrado. La prensa de la galleta debe ser montada adecuadamente para poder operar.

Recetas

Receta para masa de galleta (seguir al pie de la letra para un óptimo resultado)

Ingredientes

- 340g de mantequilla
- 240g de azúcar
- 525g de harina
- 2 cucharadas de leche
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de levadura química
- 1 huevo
- Pistola para galletas (esta masa sólo sirve para pistolas)

Preparación

Ponemos la mantequilla que estará a temperatura ambiente con el azúcar en un recipiente y batimos con la batidora eléctrica de varillas durante unos 10 minutos a máxima potencia hasta que esté la mezcla blanquecina. Añadimos al recipiente la leche y la esencia de vainilla hasta que se haya incorporado bien. Añadimos el huevo y batimos hasta que esté incorporado. Tamizamos la harina con la levadura y la vamos añadiendo poco a poco a la mezcla mientras seguimos batiendo. Terminamos de integrar bien la harina con una espátula. Ponemos la masa en la pistola, apoyamos la boquilla completamente en la bandeja del horno de metal sin papel de horno y sin engrasarla y pegamos un tiro esperamos unos 2 segundos y retiramos rápido la pistola. Levante la prensa de galletas y suelte el botón On / Off.

Con esta masa se llenan varias bandejas de horno. Las horneamos en horno precalentado a 170º unos 12 minutos hasta que tomen un color dorado. Sacamos la bandeja del horno, esperamos un poco y retiramos las galletas de la bandeja.

Sugerencias de recetas:

Sustituya 75 gr de harina por cacao en polvo y sustituya la escencia de limón por una tapita de RON

Una vez pistoleadas, antes de meter al horno sobre las galletas añada chips de chocolate, almentras picadas, avellanas, cranberries o arándanos deshidratados, otros frutos secos, etc

Una vez retiradas del horno, decore con chocolate fundido (sugerimos usar FONDUE CHOCOLATE BLANIK).

Limpieza y Mantenimiento

- Desenchufe el aparato y deje que se enfríe completamente antes de limpiarla.
- No utilice productos de limpieza abrasivos o esponjas abrasivas.
- Nunca sumerja el aparato en agua o cualquier otro líquido.
- Limpie cada parte con agua caliente, un paño húmedo y detergente líquido y luego secarlos cuidadosamente.

Importante: No deje la masa preparada en la máquina por un período prolongado de tiempo. Use la masa de galleta inmediatamente después de cargar la masa en su Cookie Maker Blanik.

Garantía

Este aparato está garantizado durante 1 año a partir de la fecha de compra contra cualquier defecto de fabricación. La garantía quedará totalmente anulada, si la avería se ha producido por golpes, ralladuras, caídas, instalación incorrecta por parte de un servicio externo no autorizado por BLANIK, desgaste producido por maltrato o uso indebido, casos fortuitos o de causa mayor y en aquellos modelos que posean luz interior, los casos de ampolletas quemadas. Durante este período de garantía, el aparato será reparado sin costo alguno, en los Servicios Técnicos Autorizados por BLANIK. Es imprescindible presentar la boleta de compra cuando se solicite la garantía. La garantía se debe tramitar directamente con el distribuidor con el que se adquirió el producto.

Ante consultas o comentarios llamar al 27992043, o contactarse al correo serviciotecnico@topkitchen.cl

BLANIK®
Innovación en la cocina

NO OLVIDES VISITARNOS A NUESTRA PÁGINA EN FACEBOOK Y NUESTRO CANAL BLANIK TV EN YOUTUBE.

CONOZCA OTROS DE NUESTROS PRODUCTOS

Donut Maker

Cupcake Maker

Cake Pop Maker

Crepe Maker

Cookie Maker

Fondue Maker

Deshidratador de Alimentos

Máquina de Granizados

Quesadilla Maker